

■ 多言語FM放送 ■

【食中毒の予防】

今回の「香夢音 I-PAL」は、食中毒の予防についてです。

夏場は、食中毒に特に注意が必要な季節です。リスナーの皆さんの中には、食あたりの経験がある人もいるのではないのでしょうか。

この時期、食中毒の原因となる細菌の活動が活発になり、食中毒が発生しやすくなります。

このため、香川県では、8月を「食品衛生月間」と定め、正しい食品衛生知識の普及や食の安全性に関する情報提供などに努めています。

昨年の県内の食中毒発生件数は20件、患者数は273名でした。

そこで、今回は、家庭でできる食中毒予防の6つのチェックポイントをお話します。

ポイントの1は、肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を買うことです。消費期限などの表示も確認しましょう。

ポイントの2は、冷蔵や冷凍の必要な食品は帰宅後、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れることです。冷蔵庫は10°以下、冷凍庫はマイナス15°以下がめやすです。

ポイントの3は、手洗いをすることです。調理の前、食べる前、トイレの後や帰宅後も必ず丁寧に手を洗いましょう。食器、包丁、まな板などを小まめに洗剤で洗うことはもちろん、漂泊剤につけたり、熱湯をかけたり、除菌することが大切です。

ポイントの4は、食材は十分に加熱することです。めやすは、中心部の温度が75° Cで1分間以上加熱することです。

ポイントの5は、料理は、清潔な食器に盛りつけ、温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておくことです。めやすは、温かい料理は65°以上、冷やして食べる料理は10°以下です。

ポイントの6は、残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存することです。残った食品を温め直す時は十分に加熱しましょう。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。

近年増えているのが、「カンピロバクター」と「O-157 (オウ157)」という細菌による食中毒です。これらの細菌は、家畜の腸にいる細菌です。

キャンプやバーベキューパーティーなどで生肉を焼きながら食べる機会もあるでしょう。十分加熱し、生焼けのまま食べないことが大切です。

COME ON! I-PAL



来週は中国語放送ですので、次回の英語放送は再来週8月1日日曜日の午後8時55分から「ウエルカムカード」についてお送りします。

-



来週は英語放送ですので、次回の中国語放送は再来週8月8日日曜日の午後8時55分から「ウエルカムカード」についてお送りします。

■ 多言語FM放送 ■

【かがわウエルカムカード】

今回の「香夢音 I-PAL」は、かがわウエルカムカードについてです。

皆さんは、「かがわウエルカムカード」をご存じですか。

香川県では、外国人観光客がもっと香川県を訪れ、香川の文化や歴史などを理解してもらったり、香川に住む外国人が地域の人々と交流を深めてもらうことなどで、お互いに理解しあい、助けあう地域づくりをめざしています。

このための施策の一つに、「かがわウエルカムカード」の交付事業があります。

この事業は、外国の方が香川県内の宿泊施設や観光施設などを利用する場合、カードなどを持っていけば、利用料金の割引などの特典が受けられるというものです。

対象は、すべての外国人の方です。一人1枚発行されます。有効期間は、発行後1年間です。

カードを交付してもらう手続きは簡単です。

下記のホームページで、カードを発行している機関が掲載してありますので、そこで交付してもらおうか、ホームページ上の 青鬼くんのキャラクターをクリックして、名前と国名を入力し、プリントアウトすれば、手に入ります。

URL:<http://www.2lkagawa.com/visitor/>

利用できる施設名も、ホームページに掲載していますので、ご覧ください。

利用料金の割引のほか、記念品などの贈呈もあります。詳しくは、利用される施設に問い合わせてください。

この事業の問い合わせは、香川県観光協会 電話は087-832-3376・3377 です。

学校は、夏休みに入っていますね。皆さんの中で、これから夏休みをとろうと思っている人もいることでしょう。今年の夏は、一度、「かがわウエルカムカード」をゲットして、香川の施設を訪れ、ちょっとお得な気分で、地元の人々との交流を楽しみませんか。

COME ON! I-PAL

英

来週は中国語放送ですので、次回の英語放送は再来週8月15日日曜日の午後8時55分から。「ハローワーク」についてお送りします。

-

中

来週は英語放送ですので、次回の中国語放送は再来週8月22日日曜日の午後8時55分から。「ハローワーク」についてお送りします。